مطبخ La Plume

كيفيات شعبية

حلويات فطور الصباح

sabnina2004

Edition La Plume

الإيداع القانوني : 2545-2008
ردمك : 978-9947-27-021-9
11 شارع بوزان محمد ... الجزائر
نشر الريشة الجزائر

حقوق الترجمة، الإقتباس، النقل محفوظة في كل بلد
كل محتويات الكتاب لا يمكن تطبيقها لأغراض تجارية دون موافقة المؤلف

6 130663 000018

الفهرس

2 • سابلي بالمربى.

4 • حلوى صغيرة بالليمون.

6 • بوتي فور بجوز الهند.

8 • حلوى دانماركية.

18 • سابلي محشي.

20 • سابلي المفاجآت.

22 • أبيار الشكلاطة.

24 • حلوى بالدقيق و البرتقال.

34 • خشيبات بالشكلاطة.

36 • أبيار بالكراميل.

38 • كوكيز بالشكلاطة و الفستق.

40 • سابلي بالفواكه المصبرة.

50 • هليلات بالكاكاو.

52 • معينات بالليمون و جوز الهند.

54 • سابلي بالجبن.

56 • موفان صغير باللوز.

10 • البرازق.

12 • صخور شوكو-كوكو.

14 • معمول.

16 • الحلزونات.

26 • هليلات بجوز الهند.

28 • بسكوي البركان.

30 • حلوى صغيرة بجوز الهند.

32 • حلوى التمر بجوز الهند.

42 • كريات سابلي بالبندق.

44 • أبيار بالمربى.

46 • مربعات بالجوز.

48 • سابلي الشكلاطة محشي بالليمون.

58 • حلوى صغيرة.

60 • الأهرام.

62 • بسكوي سابلي بالمربى.

sabnina2004

sabnina2004

صابلي بالمربى

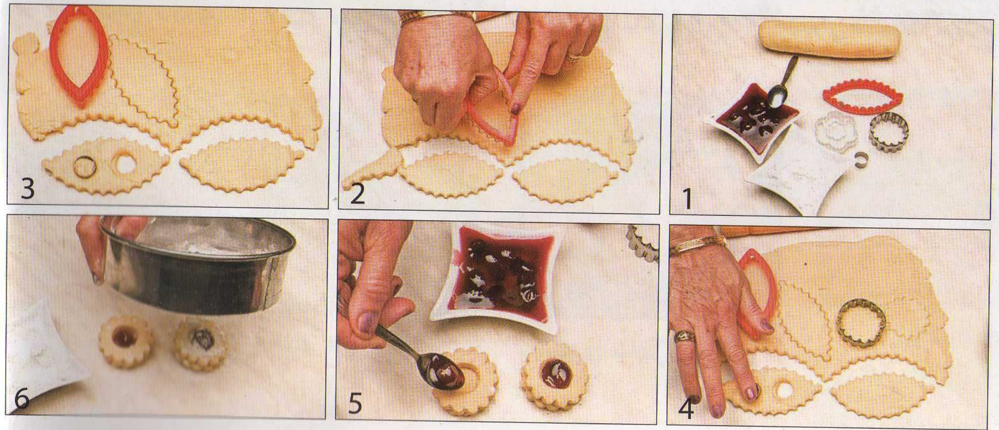
العجينة :
- 200 غ زبدة
- 1 كأس مايزينة
- 250 غ فرينة (سيم)
- ½ كأس سكر ناعم
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 1 بيضة

التزيين :
- مربى
- سكر ناعم

1- في إناء، أخفقي الزبدة كالمرهم، أضيفي السكر و البيضة، أخلطي جيدًا. أضيفي المايزينة، الفرينة، الخميرة و الفانيليا، أخلطي حتى الحصول عل عجينة سهلة الإستعمال. أتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 0,5 سم ثم بواسطة مول، قطعي أشكالا مثقوبة و أخرى كاملة. إطهيها في الفرن.

3- بعد الطهي، أتركيها تبرد، ضعي القطع المثقوبة على القطع الكاملة ثم املئي الثقوب بالمربى و ذري السكر الناعم.



sabnina2004sa

حلوى صغيرة بالليمون

العجينة :
- 100 غ فرينة (سيم)
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 50 غ زبدة
- 2 بيض
- 1 ليمونة كبيرة
- 70 غ سكر مسحوق
- 1 علبة ياغورت طبيعي

الطلاء :
- 1 بيضة
- 2 ملاعق كبيرة كريمة طازجة (أو بوتي سويس)
- 30 غ سكر مسحوق

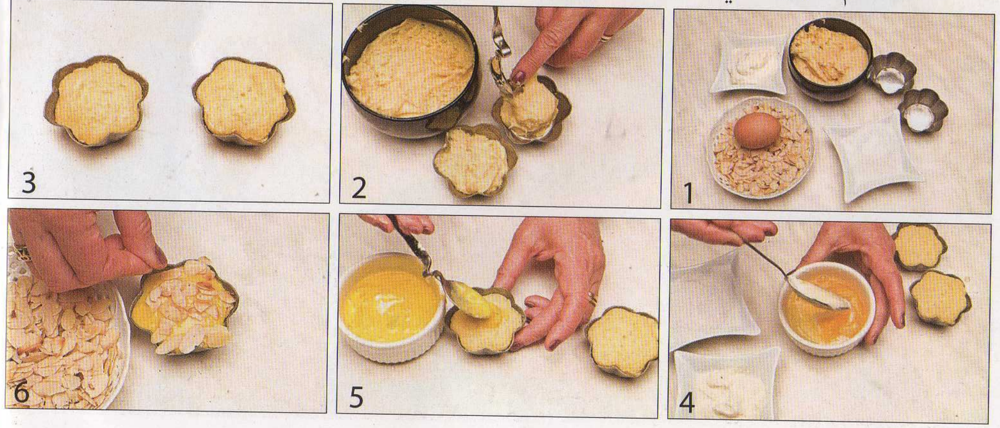
التزيين :
- لوز منسل

1- حضري العجينة : في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى الحصول على خليط أبيض. أضيفي الفرينة، الخميرة، الزبدة، الياغورت، قشور و عصير الليمون.

2- في مولات صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة، ضعي القليل من العجينة ثم اطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.

3- في حين، حضري الطلاء : في وعاء، أخفقي البيضة، السكر و الكريمة الطازجة.

4- أخرجي الحلويات من الفرن، إطليها و زينيها باللوز المنسل ثم ضعيها في الفرن مرة أخرى مدة 6 إلى 7 دقائق.



sabnina2004

بوتي فور بجوز الهند

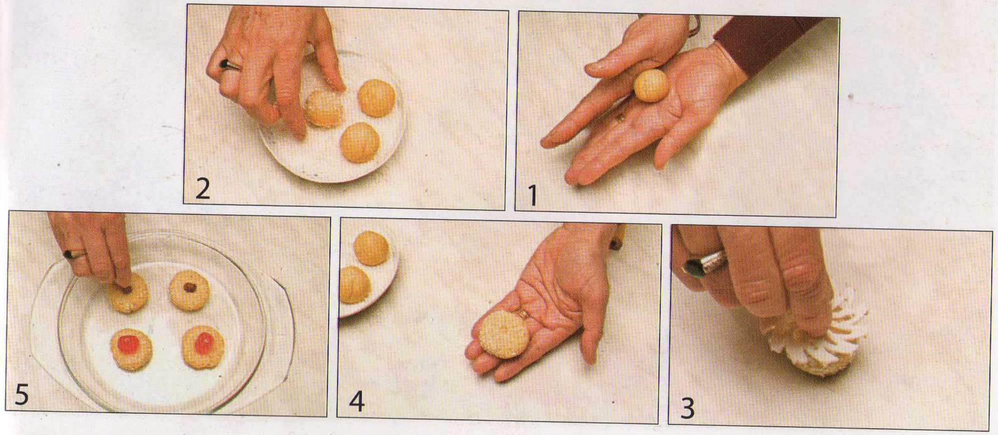
العجينة :	
- 250 غ مارغرين	- 500 غ فرينة (سيم)
- 1 قرصة خميرة كيميائية	- ½ كأس جوز الهند
- 150 غ سكر مسحوق	التزيين :
- 2 بيض	- كرز مصبر
	- بندق
	- ½ كأس جوز الهند

1 - في إناء، أخفقي المارغرين و السكر حتى الحصول على خليط رغوي.

2 - أضيفي البيض و جوز الهند، أخلطي جيدًا ثم أضيفي الخميرة و الفرينة.

3 - شكلي كريات بحجم الجوزة، رمديها في جوز الهند ثم أبسطيها بواسطة مول.

4 - زيني المركز بنصف حبة كرز أو حبة بندق ثم اطهيها في الفرن.



sabnina2004

حلوى دانماركية

العجينة :
- 500 غ فرينة (سيم)
- 200 غ زبدة طرية
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز
- مربى
- ½ كأس حليب دافيء
- ماء زهر البرتقال
- كاوكاو مكسر

التزيين :
- 1 علبة شكلاطة
- 1 قطعة صغيرة زبدة
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- لوز منسل

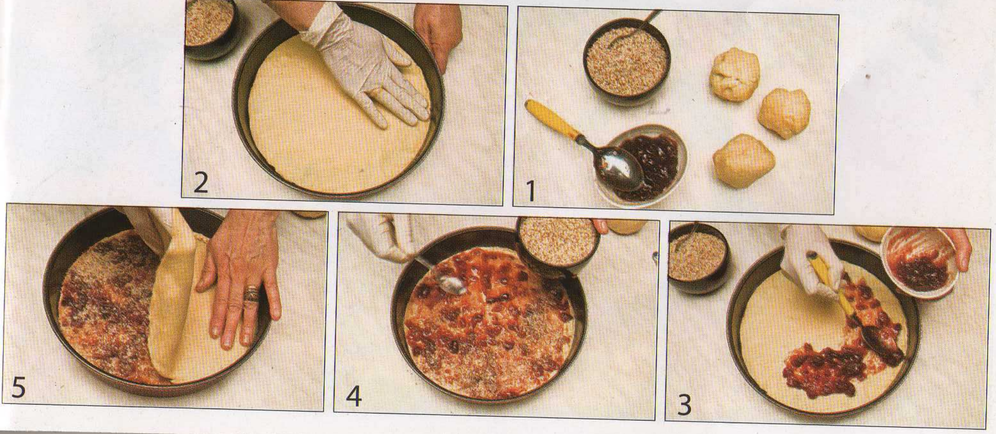
1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة، الخميرة الكيميائية، السكر و الزبدة. أضيفي خميرة الخبز المحللة في الحليب الدافيء، أخلطي باليد و أضيفي ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء ولينة.

2- إقسمي العجينة إلى ثلاث كريات متساوية، أبسطي الأولى في مول، ضعي طبقة من المربى و ذري الكاوكاو المكسر. كرري العملية ثم أبسطي الكرية الأخيرة من العجينة.

3- إطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 20 إلى 25 دقيقة.

4- في حين، ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع الزبدة و الحليب.

5- بعد طهي الحلويات، أتركيها تبرد ثم اطليها بالشكلاطة الذائبة و زينيها باللوز المنسل.



البرازق

العجينة :
- 100 غ فرينة (سيم)
- 100 غ دقيق رقيق (سيم)
- 150 غ زبدة
- 150 غ سكر مسحوق
- 1 كأس صغير ماء زهر البرتقال

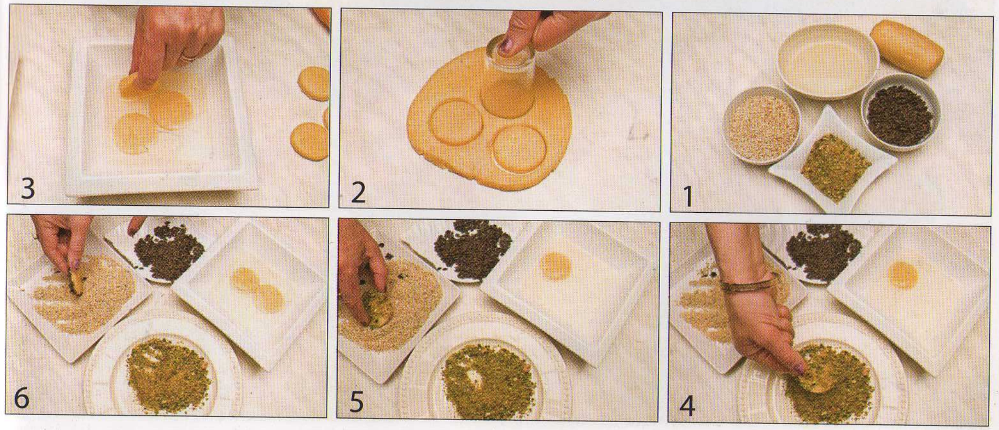
الشاربات :
- 125 غ سكر مسحوق
- 1 كأس ماء
- عطر

التزيين :
- فستق
- حبات صنوبر
- جلجلان

1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة و الدقيق، أضيفي الزبدة، أخلطي جيدًا بأطراف الأصابع. أضيفي السكر، أخلطي مرة أخرى ثم أفرغي ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال و لينة (أضيفي الماء إذا كان ذلك ضروريا).

2- حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي كل المقادير المذكورة و اتركيها تطهى مدة 15 دقيقة.

3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة، قطعي دوائر، إغطسيها في الشاربات ثم مرري جهة في الفستق و الجهة الأخرى في الجلجلان (أو مرري جهة في حبات الصنوبر و الجهة الأخرى في الجلجلان) و اطهيها في الفرن.



sabnina 2004

صخور شوكو-كوكو

العجينة :
- 50 غ شكلاطة سوداء
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 50 غ زبدة
- 1 بيضة
- 1 صفار بيضة
- 5 ملاعق كبيرة مايزينة
- 60 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كريمة طازجة (أو بوتي سويس)
- 120 غ فرينة (سيم)

الحشو :
- بندق

التزيين :
- شكلاطة بيضاء ذائبة
- جوز الهند

1- ذوبي الشكلاطة، أضيفي الكريمة الطازجة، السكر، البيضة، صفار البيضة، الزبدة، الفرينة، المايزينة و الكاكاو، أخلطي الكل جيدًا.

2- في مولات السيليكون الصغيرة، ضعي القليل من الخليط المحضر، أدخلي في الوسط حبة بندق ثم اطهيها في الفرن.

3- بعد الطهي، أتركيها تبرد، إنزعيها من المولات ثم اغطسيها في الشكلاطة الذائبة و رمديها في جوز الهند.

sabnina2004

معمول

العجينة :
- 125 غ دقيق رقيق جدًا (سيم)
- 125 غ فرينة (سيم)
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ½ كأس صغير سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة حليب
- 125 غ زبدة طرية
- 3 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال

الحشو :
- 250 غ تمر (غرس)
- 2 ملاعق كبيرة جلجلان محمص
- 2 ملاعق كبيرة زيت

1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة، الدقيق، الخميرة و السكر. أضيفي الزبدة، الحليب و ماء الزهر، إعجني مدة 1 دقيقة ثم شكلي كرية و اتركيها ترتاح مدة ساعة.

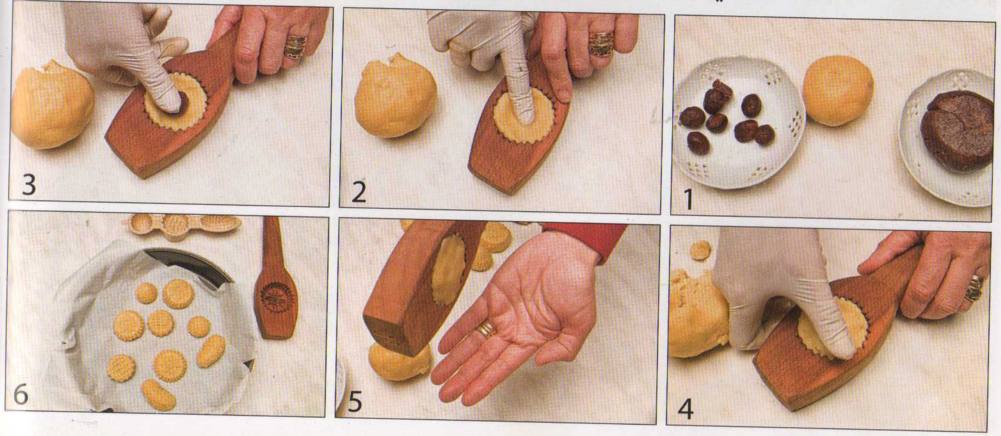
2- حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة، شكلي كريات صغيرة بحجم جوزة صغيرة.

3- ضعي القليل من العجينة في مول المعمول المرشوش بالفرينة، إحشيها بكرية من الحشو، غطيها بالقليل من العجينة و اضغطي جيدًا ثم انزعيها من مول.

4- ضعي الحلوى في صينية مفروشة بالورق الكريتي و اطهيها في فرن درجة حرارته 180°.

5- بعد الطهي، ذري السكر الناعم.

ملاحظة :
- يمكنك حشو الحلوى بالجوز.
- بعد الطهي، يمكنك غطس الحلوى في العسل.



sabnina2004

الحلزونات

- 3 صفار بيض
- 100 غ سكر مسحوق
- 100 غ زبدة طرية
- 250 غ فرينة (سيم)
- كاكاو غبرة

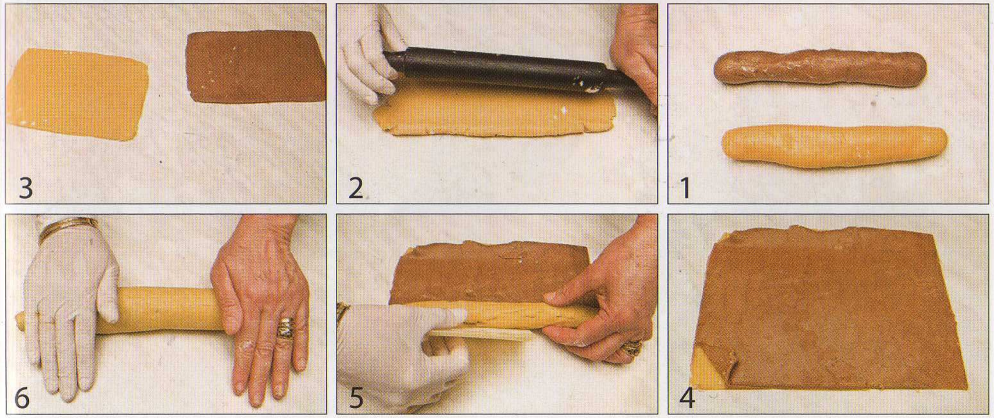
1- في إناء، أخلطي الفرينة و السكر، أضيفي صفار البيض و الزبدة، أخلطي جيدًا بكفي اليدين حتى الحصول على عجينة ملساء (أضيفي 1 ملعقة صغيرة ماء إذا كان ذلك ضروريا).

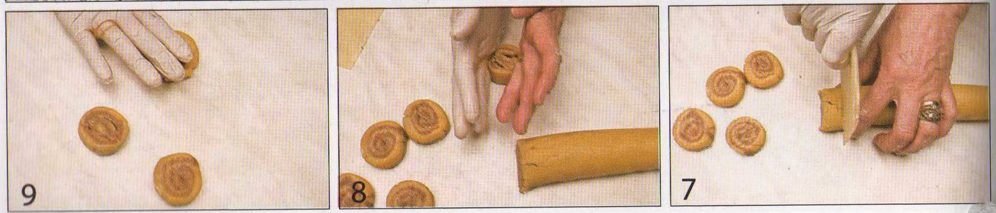
2- إقسمي العجينة إلى قسمين، أتركي واحدًا أبيض و أضيفي للآخر الكاكاو للحصول على عجينة بنية.

3- شكلي حربوشين (بني، أبيض)، غلفي كل واحد على حدى بالورق الغذائي الشفاف و اتركيه يرتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

4- أبسطي كل واحد على حدى بسمك 0,5 سم على شكل مستطيل. ضعي واحدًا فوق الآخر ثم لفي و اضغطي. غلفيه بالورق الغذائي الشفاف مرة أخرى و ضعيه في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

5- قطعي شرائح بـ 1 سم، إعطيها شكلا باليدين ثم اطهيها في فرن درجة حرارته 180° مدة 10 دقائق.





sabnina2004

sabnina2004

سابلي محشي

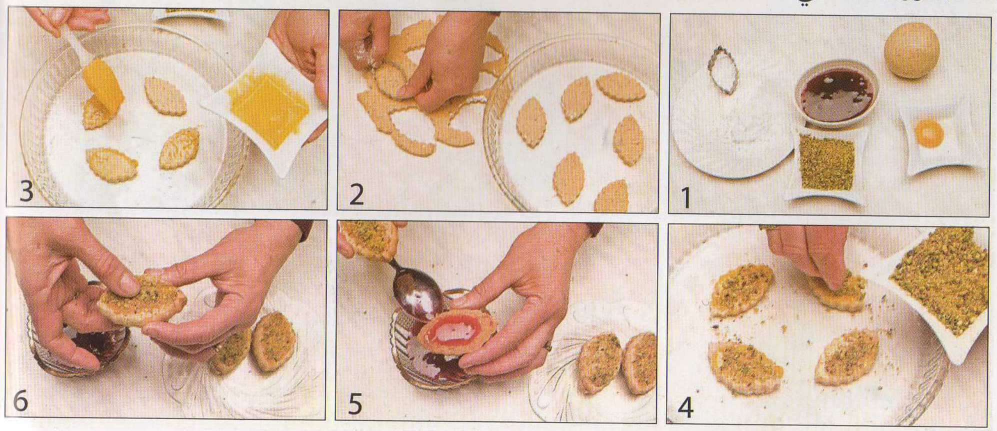
العجينة :
- 300 غ فرينة (سيم)
- 120 غ زبدة طرية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 قرصة ملح
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- 1 قرصة بيكاربونات
- 50 غ لوز مرحي
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر البرتقال
- 3 صفار بيض مسلوق

التزيين :
- 50 غ فستق مكسر (أو لوز)
- 1 بيضة
- مربى الكرز

1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الفرينة، الزبدة، السكر الناعم، اللوز، الملح، الخميرة، البيكاربونات و ماء الزهر، حكي جيدًا بين اليدين حتى الحصول على خليط رملي. أضيفي صفار البيض المسلوق و المبشور، واصلي الخلط حتى الحصول على عجينة ملساء. غطيها بالورق الغذائي الشفاف و اتركيها ترتاح في الثلاجة مدة 15 دقيقة.

2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 5 مم، قطعيها بواسطة مول، إطليها بالبيضة المخفوقة، ذري الفستق المكسر ثم اطهيها في الفرن مدة 20 دقيقة.

3- بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم اصقيها مثنى مثنى المربى.



sabnina2004

سابلي المفاجآت

العجينة :
- 250 غ فرينة (سيم)
- 50 غ لوز مرحي غبرة
- 60 غ زبدة
- 50 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 1 صفار بيضة
- عطر
- ملون غذائي
- قشور ليمونة

الحشو :
- 6 ملاعق كبيرة جوز الهند
- حليب مركز و محلى

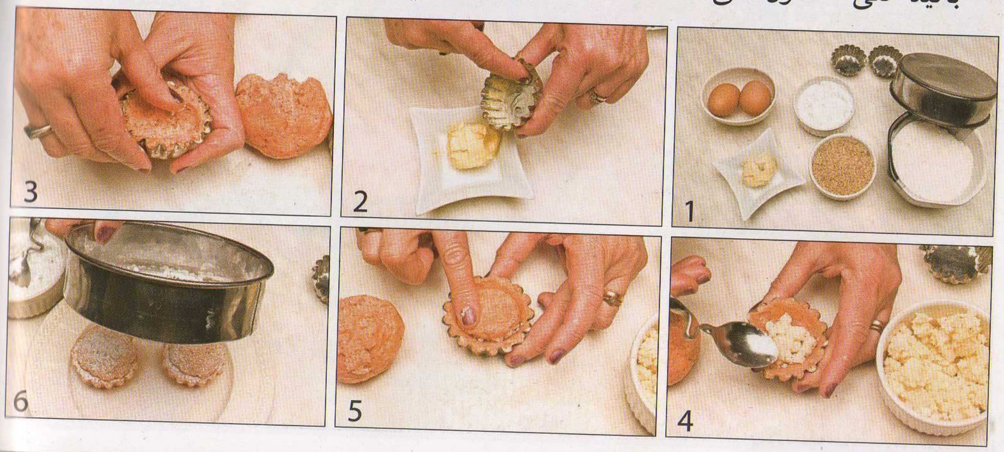
التزيين :
- سكر ناعم

1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي الفرينة، البيضة، صفار البيضة، الخميرة، اللوز، قشور الليمون و العطر، أخلطي الكل باليد حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. لونيها بالوردي.

2- حضري الحشو : أخلطي جوز الهند و الحليب المركز و المحلى حتى الحصول على حشو متماسك.

3- في مولات صغيرة مدهونة بالزبدة، أفرشي العجينة، ضعي في الوسط القليل من الحشو ثم غطيه بدائرة من العجينة و اطهيها في الفرن.

4- بعد الطهي، إنزعيها من المولات ثم ذري السكر الناعم.



أبيار الشكلاطة

العجينة :
- 60 غ لوز مرحي غبرة
- 50 غ سكر ناعم
- 60 غ زبدة
- 60 غ فرينة (سيم)
- 2 بيض
- ¼ كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

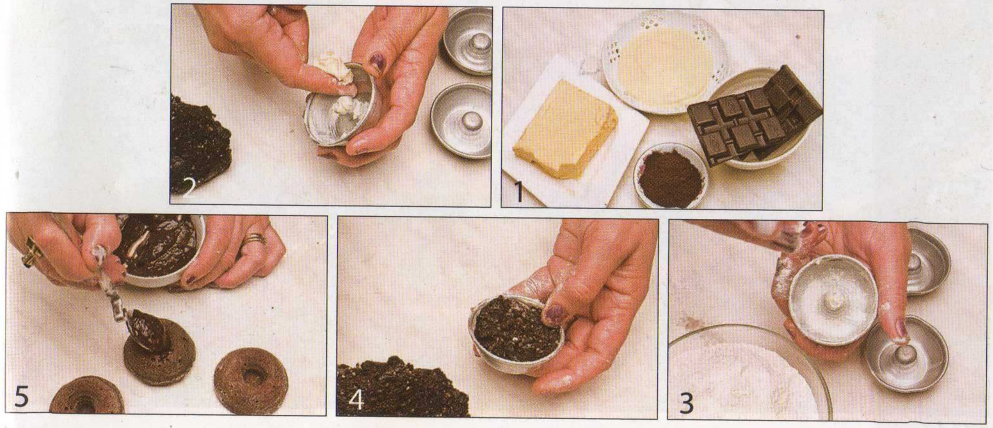
الكريمة :
- 1 علبة شكلاطة
- 1 قطعة صغيرة زبدة

1 - في وعاء، أخلطي الفرينة، السكر، اللوز، الخميرة و الكاكاو، أضيفي البيض و الزبدة الذائبة، أخلطي الكل جيدًا بواسطة شوكة.

2 - إملئي مولات صغيرة مدهونة بالزبدة إلى ¾ بالخليط المحضر ثم اطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.

3 - في حين، ذوبي الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي.

4 - بعد طهي الحلوى، أتركيها تبرد، إنزعيها من المولات و املئيها بالشكلاطة الذائبة.



sabnina2004

sabnina2004

حلوى بالدقيق و البرتقال

العجينة :
- 50 غ فستق مكسر
- ½ كأس زيت
- 50 غ سكر مسحوق
- عصير و قشور برتقالتين
- 4 بيض
- 100 غ فرينة (سيم)
- ½ كيس خميرة كيميائية

- 150 غ دقيق رقيق (سيم)

الشاربات :
- 120 مل عصير البرتقال
- 120 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر البرتقال

التزيين :
- جيلاتين
- فستق مكسر

1- حضري العجينة : في وعاء، أخفقي الزيت و السكر. أضيفي البيض و قشور البرتقال. واصلي الخفق حتى الحصول على خليط رغوي. أضيفي الفرينة، الخميرة، العصير، الدقيق و في الأخير الفستق المكسر، أخلطي الكل جيدًا.

2- أفرغي العجينة في مول ثم اطهيها في الفرن مدة 20 دقيقة.

3- حضري الشاربات بخلط المقادير المذكورة، أتركيها تطهى مدة 10 دقائق.

4- بعد طهي الحلوى، أتركيها تبرد ثم أفرغي عليها الشاربات.

5- قطعي مربعات ثم اطليها بالجيلاتين (أو المربى) و ذري الفستق المكسر.

1

2

3

هليلات بجوز الهند

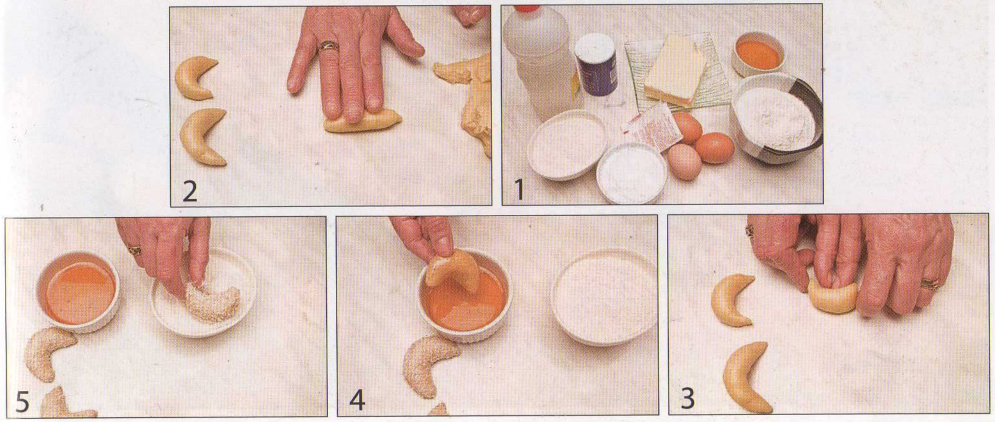
العجينة :
- 250 غ زبدة
- 3 بيض
- ½ كأس سكر ناعم
- ½ كيس خميرة كيميائية
- ½ ملعقة صغيرة بيكاربونات
- فرينة (سيم)
- 1 كأس جوز الهند

التزيين :
- عسل
- ماء زهر البرتقال
- جوز الهند

1 - حضري العجينة : في وعاء، أخفقي السكر و الزبدة حتى الحصول على خليط رغوي. أضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى، جوز الهند، الخميرة و البيكاربونات، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2 - شكلي حرابيش صغيرة ثم اعطيها شكل هلالات صغيرة. إطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.

3 - بعد الطهي، إغطسيها في العسل المزوج بماء الزهر ثم رمديها في جوز الهند.



sabnina2004

بسكوي البركان

العجينة :
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 50 غ زبدة
- 50 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 160 غ فرينة (سيم)
- 1 قرصة ملح
- ½ كيس خميرة كيميائية
- عطر أو فانيليا

التزيين :
- سكر ناعم

1- ذوبي الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي.

2- من جهة أخرى، أخفقي البيضة و السكر حتى الحصول على خليط رغوي.

3- أضيفي العطر و الشكلاطة الذائبة. أضيفي الفرينة، الخميرة و الملح. ضعي الخليط في الثلاجة مدة 1 ساعة أو أكثر.

4- شكلي كريات من العجينة، رمديها في السكر الناعم ثم ضعيها في صينية مفروشة بالورق الكبريتي و اطهيها في الفرن مدة 10 إلى 15 دقيقة.

1

2

3

حلوى صغيرة بجوز الهند

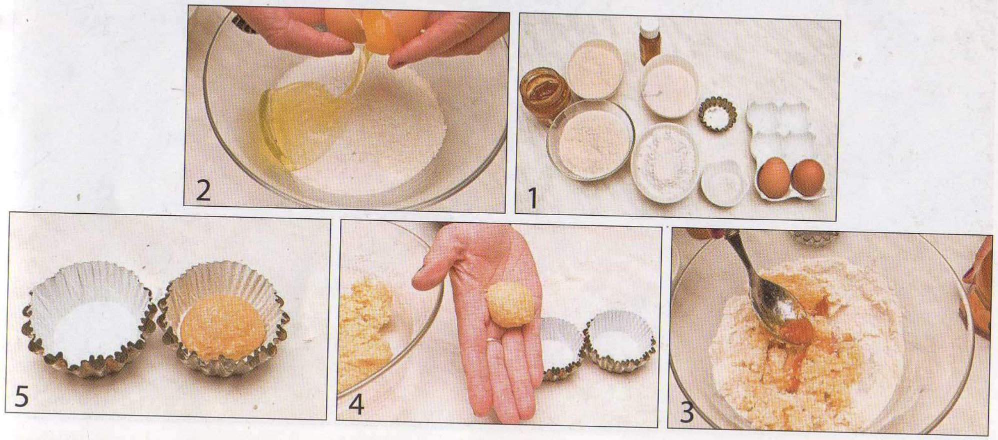
العجينة :
- 250 غ جوز الهند
- 200 ع فرينة (سيم)
- 125 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة مربى
- ½ كيس خميرة كيميائية
- عطر أو فانيليا

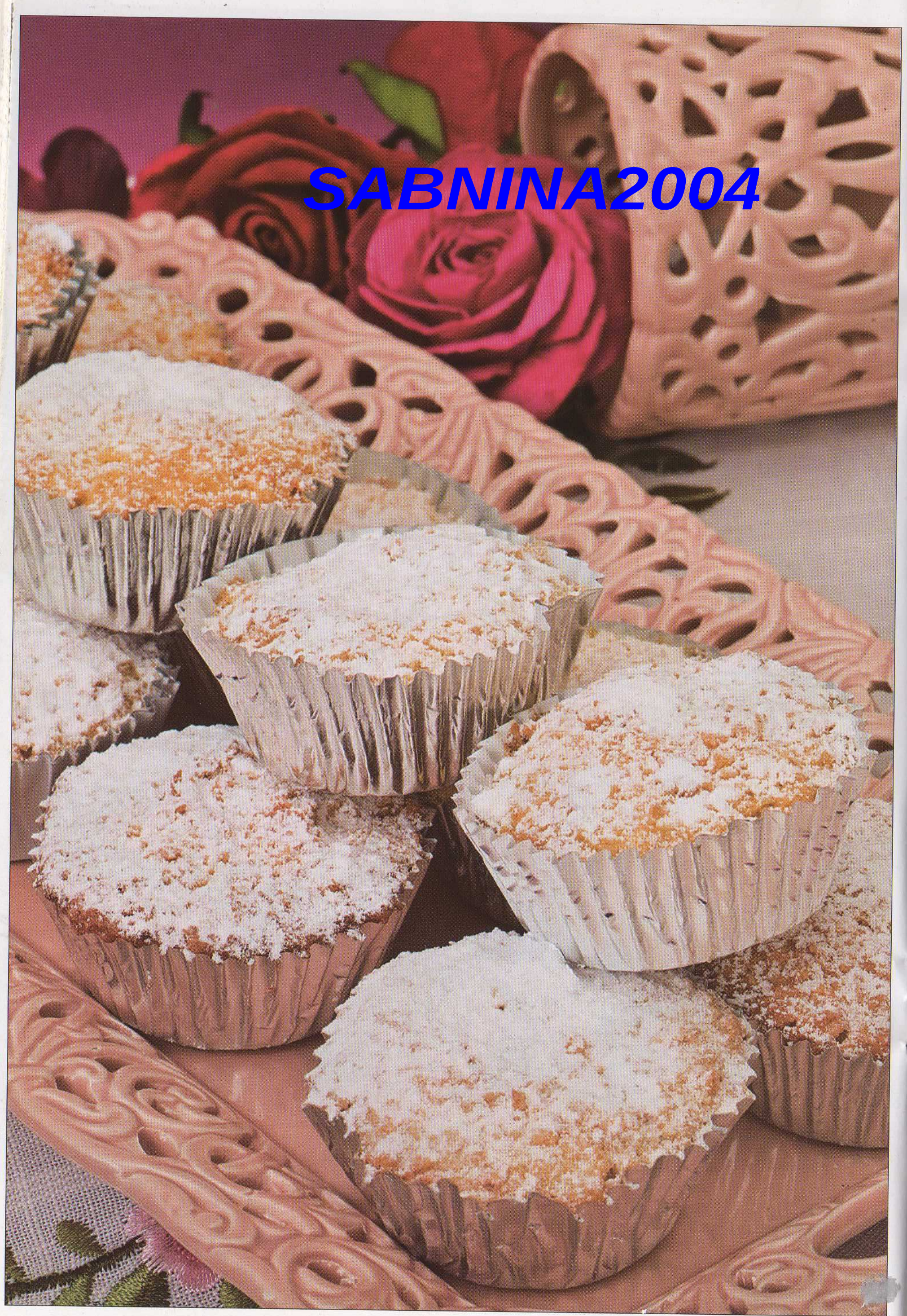
التزيين :
- سكر ناعم

1 - في وعاء، أخلطي جوز الهند، الفرينة، السكر، البيض، المربى، الخميرة و العطر، أخلطي الكل جيدًا حتى الحصول على عجينة ملساء.

2 - شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة ثم ضعيها في مولات صغيرة مفروشة بالحاويات. إطهيها في الفرن مدة 20 دقيقة.

3 - بعد الطهي، ذري السكر الناعم.





حلوى بالتمر و جوز الهند

العجينة :
- ¼ لتر ماء مغلي
- 250 غ تمر (غرس)
- ½ ملعقة صغيرة بيكاربونات
- 60 غ زبدة
- 1 قرصة ملح
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- 250 غ فرينة (سيم)
- فانيليا

التزيين :
- 6 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- 4 ملاعق كبيرة حليب
- 1 كأس صغير جوز الهند

1- في طنجرة، أخلطي الماء و التمر، أتركيه يطهى على نار متوسطة و أضيفي البيكاربونات.

2- من جهة أخرى، أخلطي الزبدة، الفانيليا ، الملح، السكر و البيض، أضيفي الفرينة و الخميرة، أخلطي الكل جيدًا.

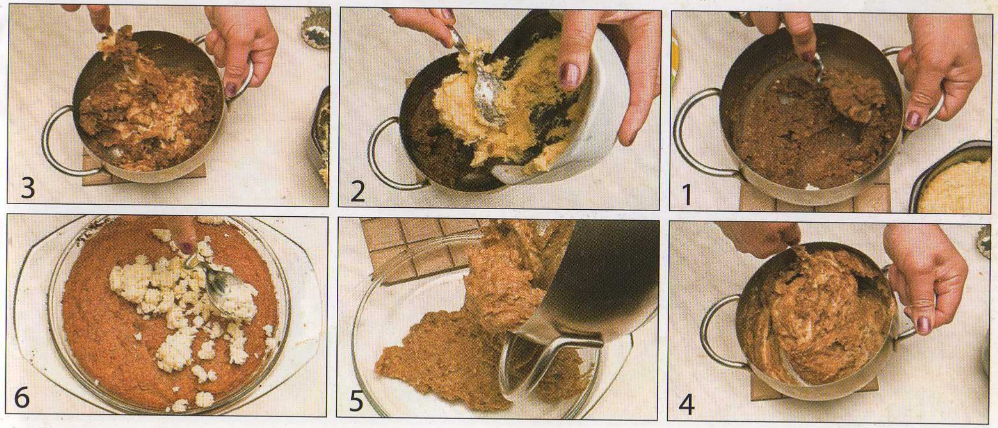
3- أضيفي هذا الخليط الأخير للتمر المطهي، أخلطيه ثم ضعيه في مول و اطهيه في فرن مسخن مدة 30 دقيقة.

4- في حين، أخلطي الحليب، الزبدة و جوز الهند.

5- أخرجي الحلوى من الفرن، أبسطي عليها خليط جوز الهند.

6- ضعيها في الفرن مرة أخرى حتى تكسب الحلوى اللون الذهبي.

7- قطعي أجزاءً و قدميها.



SABNINA2004

خشيبات بالشكلاطة

العجينة :
- 200 غ زبدة طرية
- 180 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- عطر الجوز
- 350 غ فرينة (سيم)

- 50 غ كاكاو
- 1 قرصة ملح
- 1 قرصة بيكاربونات

التزيين :
- 1 علبة شكلاطة
- 100 غ كاوكاو مكسر

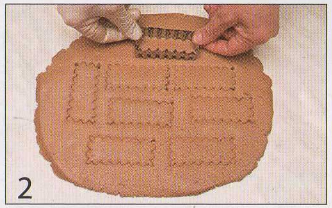
1- في إناء، أخلطي الزبدة كالمرهم، أضيفي السكر، أخلطي جيدًا حتى الحصول على خليط كالكريمة.

2- أضيفي البيضة و العطر، أخلطي جيدًا مرة أخرى ثم أضيفي الفرينة، الملح، الكاكاو و البيكاربونات. شكلي كرية و اتركيها ترتاح.

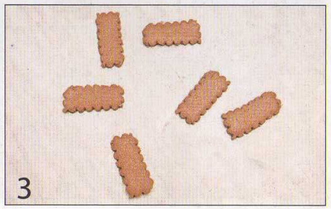
3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 1 سم، قطعيها بواسطة مول، ضعيها في صينية فرن ثم اطهيها في الفرن.

4- بعد الطهي، أتركيها تبرد ثم اغطسي طرفها في الشكلاطة الذائبة و رمديه في الكاوكاو.

1



2



3

4

5

SABNINA2004

أبيار بالكراميل

العجينة :
- 80 غ زبدة طرية
- 60 غ سكر مسحوق
- 50 غ لوز مرحي
- 200 غ فرينة (سيم)
- 1 بيضة
- 1 قرصة بيكاربونات

الكراميل :
- 4 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 1 قطعة صغيرة زبدة
- 2 ملاعق كبيرة كريمة طازجة

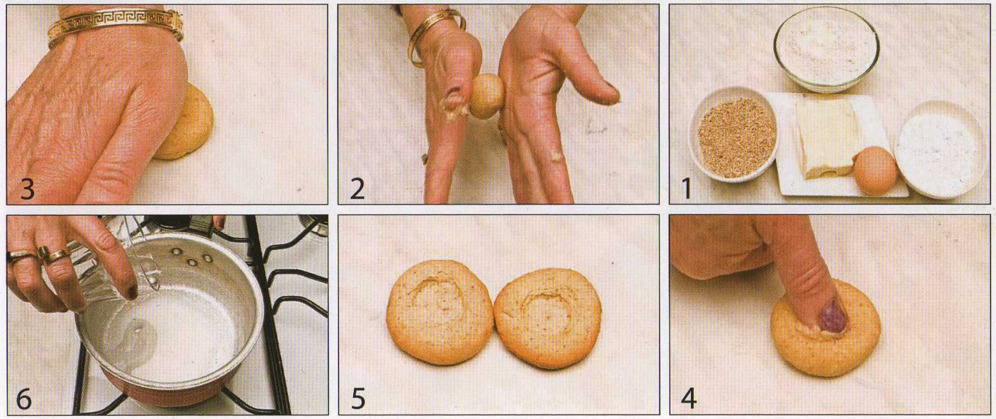
1- حضري العجينة : في إناء، أخلطي الزبدة كالكريمة. أضيفي السكر و البيضة المخفوقة ثم أضيفي الفرينة، البيكاربونات و اللوز، أخلطي الكل حتى الحصول على عجينة متجانسة. غطيها بالورق الغذائي الشفاف و ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.

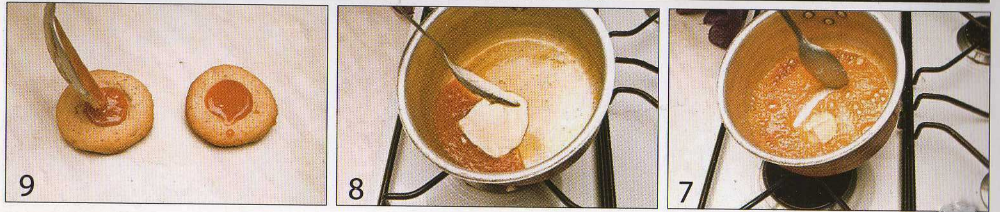
2- شكلي كريات من العجينة بحجم الجوزة. بواسطة الإبهام، ضعي حفرة في الوسط ثم اطهيها في الفرن مدة 8 دقائق.

3- أخرجي الحلوى من الفرن، شكلي الحفرة مرة أخرى ثم ضعيها في الفرن مرة أخرى مدة 7 دقائق.

4- في حين، حضري الكراميل : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي السكر و الماء حتى يكسب الخليط اللون الذهبي. أطفئي النار، أضيفي الزبدة و الكريمة الطازجة.

5- بعد طهي الحلوى، أتركيها تفتر ثم املئي الحفر بالكراميل.


1 2 3 4 5 6


7 8 9

كوكيز بالشكلاطة و الفستق

- 1 علبة شكلاطة سوداء
- 60 غ زبدة
- 80 غ سكر مسحوق
- 120 غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 40 غ فستق مكسر
- 1 بيضة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ½ ملعقة صغيرة بيكاربونات
- 1 قرصة ملح

1- ذوبي الزبدة و الشكلاطة في حمام مائي، أتركيها تفتر ثم أضيفي البيض و المقادير المتبقية، أخلطي الكل جيدًا.

2- ضعي الخليط في الثلاجة مدة 1 ساعة أو أكثر.

3- شكلي كريات بحجم الجوزة، ضعيها في صينية مفروشة بالورق الكبريتي مع تفرقتها الواحدة عن الأخرى.

4- إطهيها في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة. بعد الطهي، أتركيها تفتر ثم انزعيها من الصينية.

SABNINA2004

SABNINA2004

سابلي بالفواكه المصبرة

- 200 غ زبدة
- 60 غ سكر مسحوق
- 160 غ فرينة (سيم)
- 1 قرصة بيكاربونات
- 1 قرصة ملح
- فواكه مصبرة و مقطعة
- 2 ملاعق كبيرة ماء

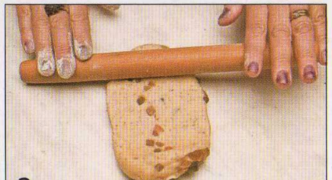
1 - في وعاء، أخلطي السكر، الزبدة، الفرينة، البيكاربونات، الملح و في الأخير الفواكه المصبرة، أخلطي الكل جيدًا (أضيفي الماء إذا كان ذلك ضروريا).

2 - على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة ثم قطعي بواسطة مول.

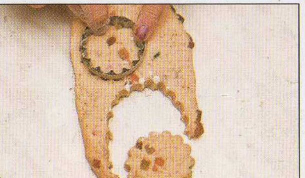
3 - إطهيها في الفرن مدة 20 إلى 25 دقيقة.

1

2


3

4


5

كريات سابلي بالبندق

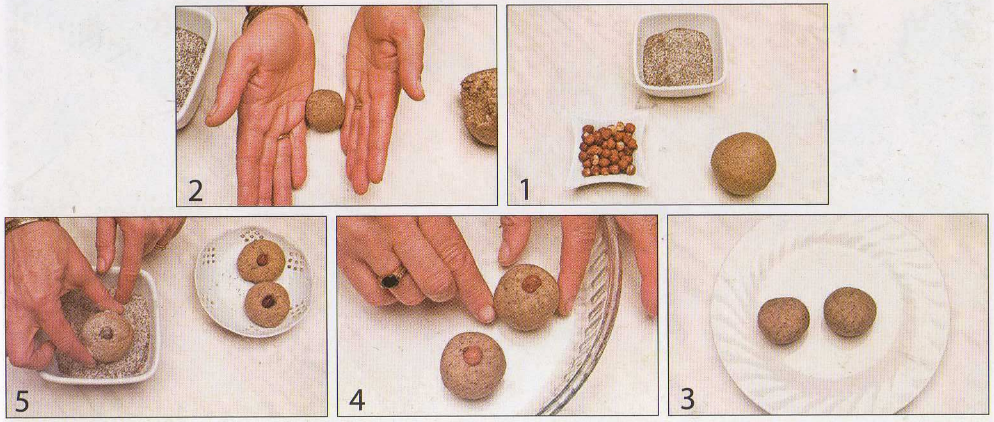
العجينة :
- 250 غ فرينة (سيم)
- 100 غ مارغرين
- 60 غ سكر مسحوق
- فانيليا أو عطر البندق
- 2 ملاعق كبيرة قهوة مرحية
- 1 قرصة بيكاربونات
- 1 قرصة ملح
- 50 غ بندق أو كاوكاو مرحي

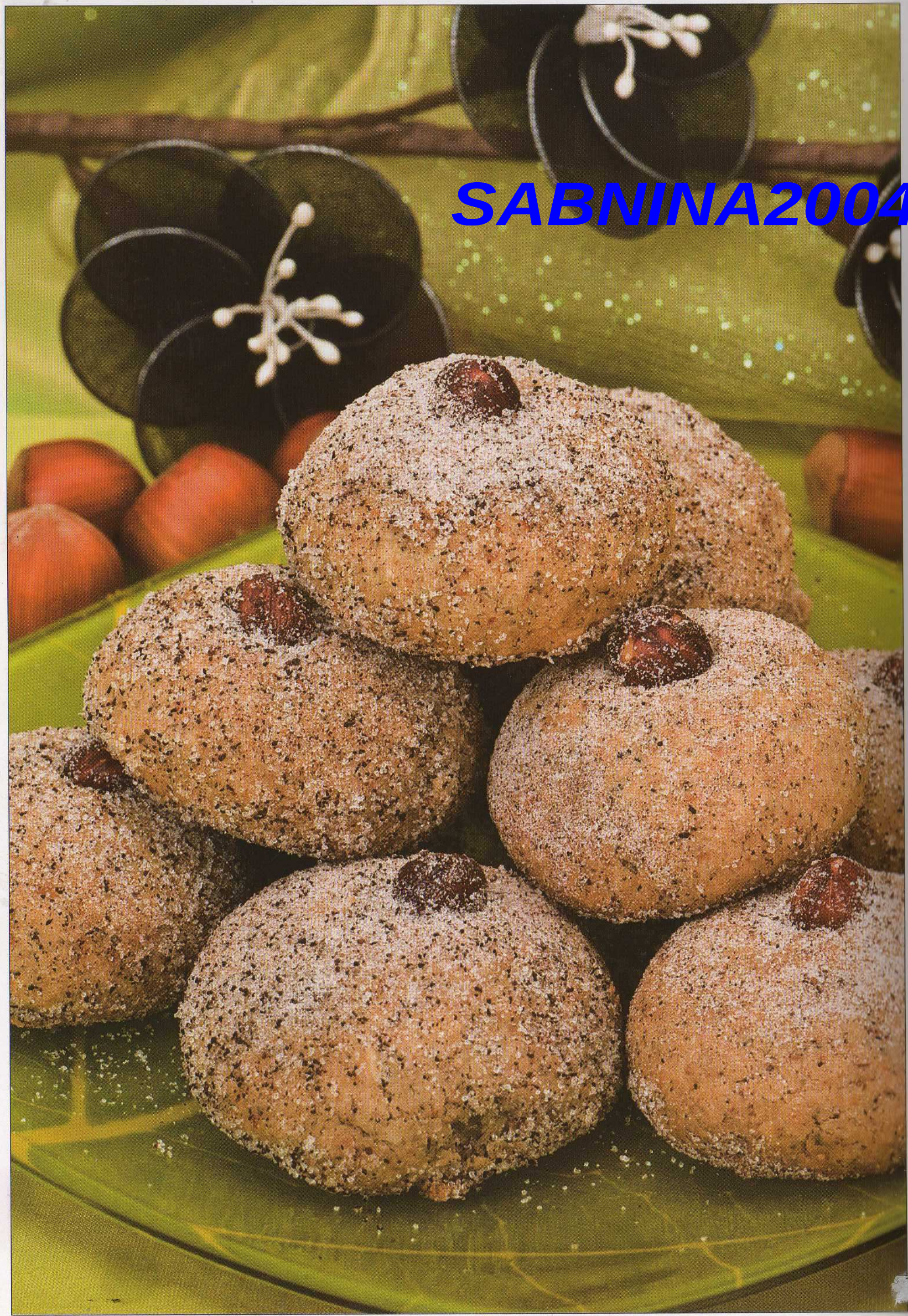
التزيين :
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قهوة مرحية
- بندق

1- حضري العجينة : في إناء، أخفقي المارغرين، السكر، الفانيليا و البندق المرحي، أضيفي الفرينة، القهوة المرحية، البيكاربونات و الملح، أخلطي بأطراف الأصابع ثم امزجي جيدًا حتى الحصول على عجينة ملساء. غطيها بالورق الغذائي الشفاف و اتركيها ترتاح في الثلاجة.

2- شكلي كريات من العجينة بحجم الجوزة، ثبتي حبة بندق في الوسط ثم اطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.

3- بعد الطهي، رمديها في السكر الممزوج بالقهوة.





SABNINA2004

أبيار بالمربى

العجينة :
- 125 غ زبدة
- 70 غ سكر مسحوق
- فانيليا أو عطر
- 1 صفار بيضة
- 250 غ فرينة (سيم)

التزيين :
- 1 كأس صغير لوز مكسر
- مربى المشمش
- 1 بياض بيضة

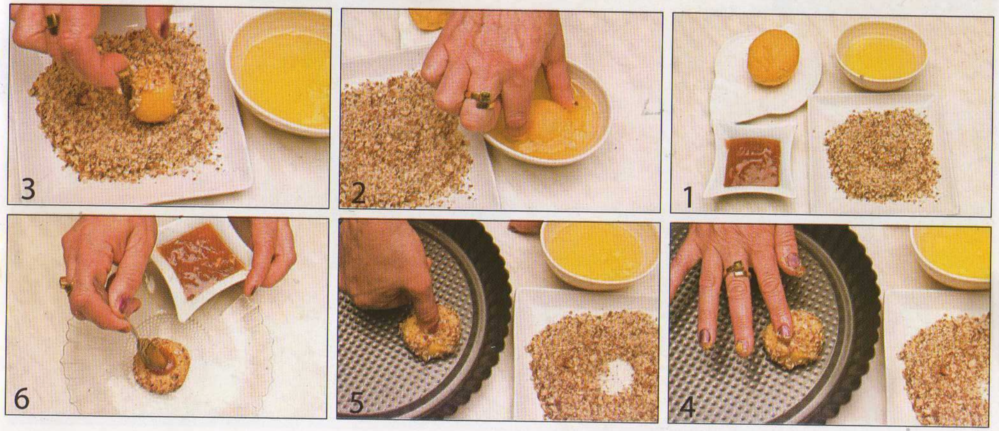
1- حضري العجينة : في إناء، أخفقي الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي الفانيليا و صفار البيضة ثم أضيفي الفرينة، أخلطي الكل جيدًا.

2- شكلي كريات صغيرة من العجينة بحجم الجوزة، إغطسيها في بياض البيض المخفوق ثم رمديها في اللوز المكسر.

3- إحفري المركز بواسطة الإصبع ثم اطهيها في فرن مسخن مدة 8 دقائق.

4- أخرجي الحلويات من الفرن، شكلي الحفرة مرة أخرى بالأصبع ثم اطهيها في الفرن مرة أخرى مدة 10 دقائق.

5- بعد الطهي، إملئي الثقوب بالمربى.



مربعات بالجوز

العجينة :
- 120 غ سكر مسحوق
- 150 غ زبدة طرية
- 100 غ جوز مكسر
- 3 بياض بيض
- 200 غ فرينة (سيم)

- ½ كيس خميرة كيميائية
- عطر الجوز

الطلاء :
- 200 غ سكر ناعم
- 4 صفار بيض

التزيين :
- فتائل الشكلاطة

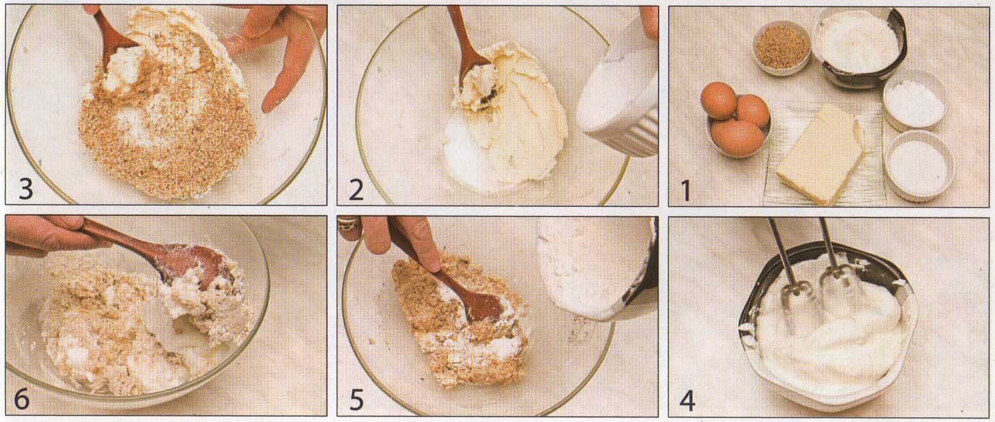
1- في إناء، أخلطي الزبدة الطرية و السكر حتى الحصول على مزيج كالكريمة. أضيفي الجوز، العطر، الخميرة و الفرينة. أخلطي الكل جيدًا ثم أضيفي بياض البيض المخفوق كالثلج.

2- في مول مربع مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، أفرغي العجينة ثم اطهيها في الفرن مدة 20 دقيقة.

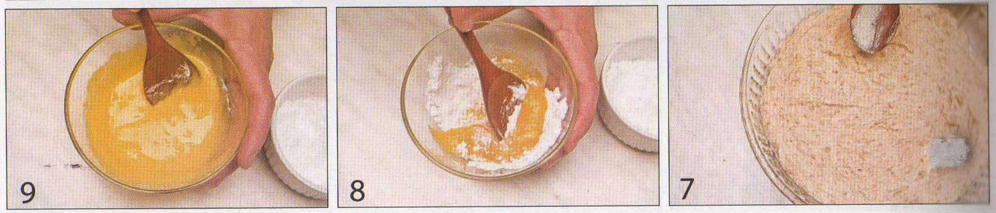
3- بعد الطهي، أتركيها تفتر ثم انزعيها من المول.

4- حضري الطلاء : في وعاء، أخفقي صفار البيض و السكر حتى الحصول على خليط أبيض.

5- أفرغي الطلاء على الحلوى ثم ذري فتائل الشكلاطة.


1 2 3 4 5 6

SABNINA2004


7 8 9

هليلات بالكاكاو

العجينة :
- 200 غ زبدة
- 80 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 50 غ مايزينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- فرينة (سيم)

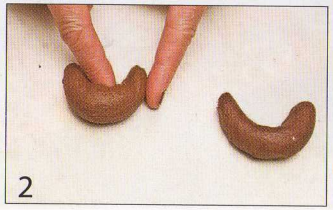
التزيين :
- سكر ناعم

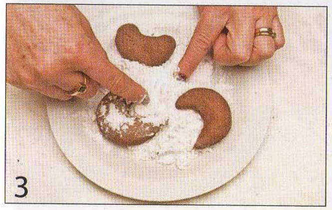
1- حضري العجينة :
في إناء، أخلطي الزبدة و السكر كالمرهم، أضيفي البيضة، الكاكاو، صفار البيض، المايزينة و الخميرة، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

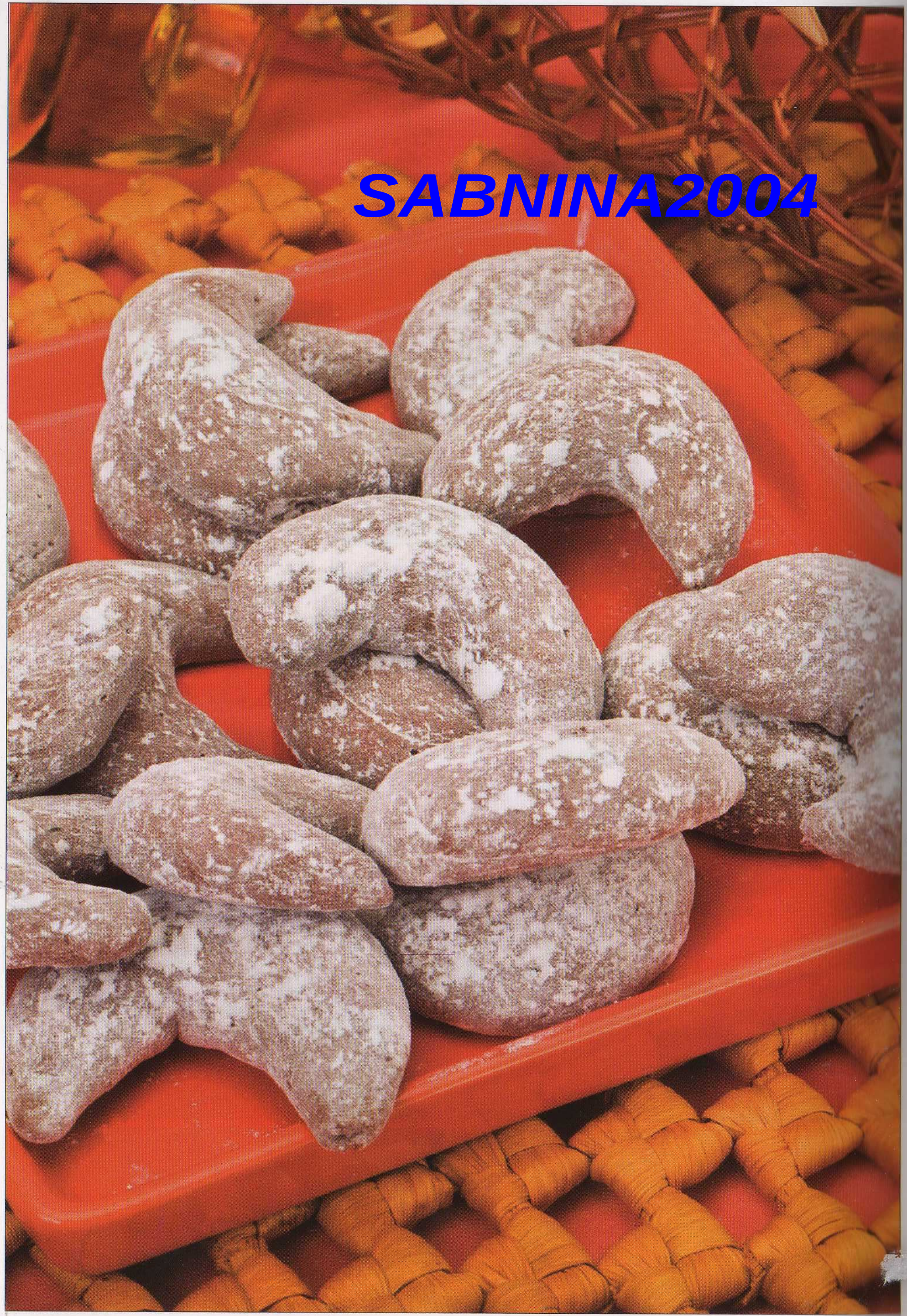
2- شكلي حرابيش صغيرة من العجينة ثم اعطيها شكل هليلات صغيرة و اطهيها في الفرن.

3- بعد الطهي، رمديها في السكر الناعم.

1


2


3


SABNINA2004

SABNINA2004

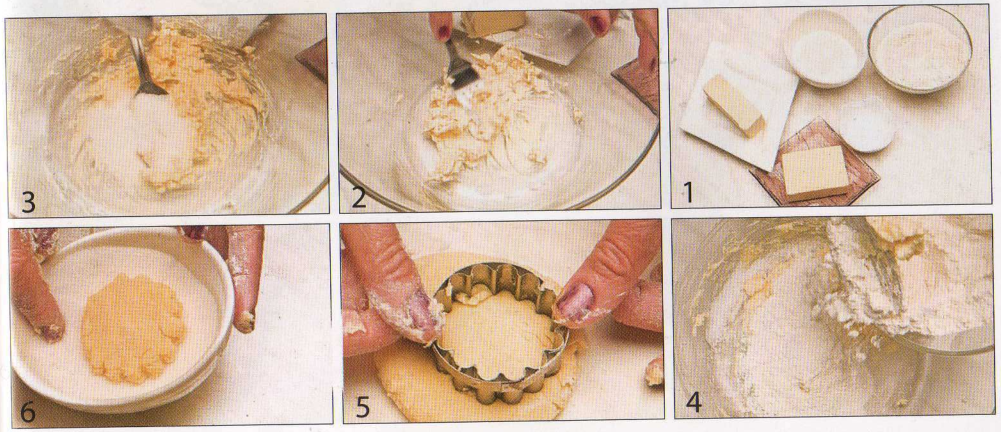
سابلي بالجبن

- 4 قطع جبن
- 80 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة بيكاربونات
- 180 غ فرينة (سيم)
- فانيليا
- سكر مسحوق

1- في إناء، أخلطي الجبن، الزبدة، السكر و الفانيليا حتى الحصول على خليط أملس. أضيفي الفرينة و البيكاربونات.

2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بواسطة الحلال، قطعي بواسطة مول ثم رمديها في السكر المسحوق.

3- إطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.



SABNINA2004

موفان صغير باللوز

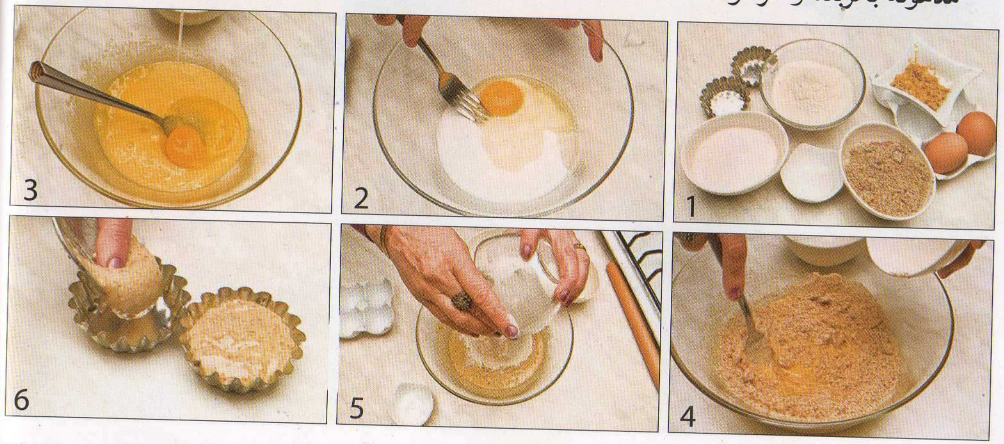
العجينة :
- 2 بيض
- 100 غ لوز مرحي غير مقشر
- 150 غ فرينة (سيم)
- 70 غ سكر مسحوق
- قشور ليمون
- عطر
- ¼ كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة بيكاربونات

التزيين :
- سكر ناعم

1 - في وعاء، أخفقي السكر و بيضة واحدة حتى الحصول على خليط رغوي. أضيفي البيضة الأخرى، أخفقي مرة أخرى ثم أضيفي اللوز، الفرينة، البيكاربونات، الخميرة و في الأخير قشور الليمون.

2 - في مولات صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة، أفرغي العجينة ثم اطهيها في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة.

3 - بعد الطهي، ذري السكر الناعم.



حلوى صغيرة

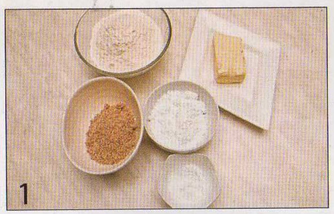
العجينة :
- 50 غ زبدة طرية
- 50 غ سكر ناعم
- 200 غ فرينة (سيم)
- 40 غ لوز أو كاوكاو (غير ضروري)
- 1 قرصة ملح
- فانيليا
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة ماء

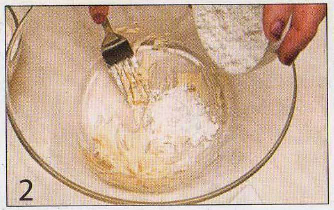
التزيين :
- سكر ناعم

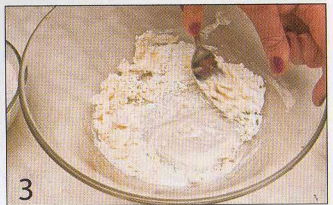
1- في وعاء، أخفقي الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي الفرينة، اللوز، الملح و الفانيليا، إعجني برفق و أضيفي الماء أو ماء الزهر إذا كان ذلك ضروريا للحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

2- شكلي كريات صغيرة من العجينة، ضعيها في صينية مفروشة بالورق الكبريتي و اطهيها في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة.

3- بعد الطهي، رمدي الحلوى الساخنة في السكر الناعم، أتركيها تبرد ثم رمديها مرة أخرى.


1

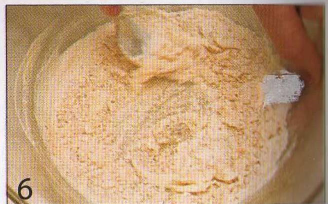

2

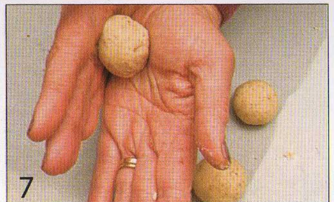

3

4

5

SABNINA2004


6


7

8

بسكوي سابلي بالمربى

- 250 غ فرينة (سيم)
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 120 غ سكر مسحوق
- 1 قرصة ملح
- 150 غ زبدة
- 2 صفار بيض
- مربى
- لوز منسل (غير ضروري)

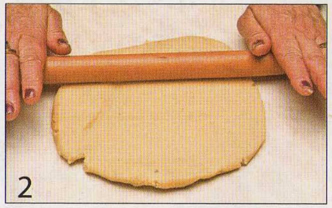
1- في إناء، أخفقي الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة.

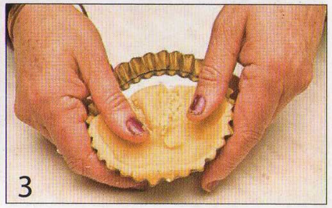
2- أضيفي صفار البيض و اخلطي كذلك. أضيفي الفرينة، الخميرة و الملح، أخلطي جيدًا بأطراف الأصابع.

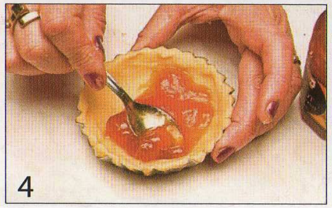
3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة، أفرشيها في مول، ضعي عليها المربى ثم ذري العجينة المتبقية المبشورة إلى قطع خشنة و اللوز المنسل.

4- إطهيها في الفرن مدة 30 دقيقة.

1


2


3


4

5

Nouveau
Confitures
مربى الفواكه
GARANTIE PUR FRUITS
ضمان خالص فواكه
Confiture
Orange
Abricot
Pêche
Figue
مربى
البرتقال
المشمش
Conserverie
Cim
Zone Industrielle Ben Boulaïd, Blida, W. Blida
Tél.: 025 41 41 33
Fax: 025 41 19 78
Filiale du :
GROUPESIM www.groupe-sim.com
Grace à leurs textures onctueuses, les confitures Cim c'est le plaisir de tartiner au petit déjeuner. Tous les produits de cette nouvelle gamme sont naturels, sans arômes ni conservateurs, ils respectent la saveur naturelle des fruits et participent à votre équilibre. Abricot, Orange, figue, pêche ou fraise. Toujours plus de fruits, plus de goût, pour plus de bonheur tous les matins.
مربى CIM منتوج 100% طبيعي بدون معطر و لا حافظ ، يحترم لذّة الفواكه و يساهم في توازن الجسم.
مشمش، برتقال، خوخ، تين أو فراولة دائما أكثر فواكه، أكثر لذّة، لأكثر مرح كل صباح.

مطبخ لالة
Chahrazed
حلويات جافة
حلويات و رولي
بريوش و كعيكعات
Samira
خاص بالدجاج
خاص بالغراتان
كيش، تورت و بيزا
خاص بالبطاطا
خاص بالسلطات
خاص بالأرز
أطباق جزائرية
مطبخ La Plume
حلويات المفاجآت
حلويات معسلة
Edition La Plume
Vous trouverez chez votre libraire dans la même Edition